



Чек лист "Открытие Администратор Добролюбова ПФ"

Я думаю вам так будет проще работать - этот чек лист поможет новеньким админам, со временем будем дополнять/менять

Администратор пришел на работу вовремя

- Проверить наличие чистоты в зале ресторана

Обратите внимание на чистоту полов и плантусов помещения: полы должны быть без черных замывов возле плинтусов и следов от моющих средств. В барной стойке аналогично должен быть порядок в расстановке напитков, сиропов и стекла

Проверить туалетную комнату

- Чисто

Перед открытием вашего ресторана убедитесь, что уборщицы провели тщательную уборку в туалетной комнате: раковина и унитаз вымыты, зеркала чистые, а бумажные полотенца и туалетная бумага имеются в наличии

Входная группа

- Вход

Убедитесь, что она имеет приличный, презентабельный вид: никаких подтеков, следов и отпечатков быть не должно, а двери и ручки входных дверей протерты дезинфицирующим средством

Обратить внимание на состояние коврового покрытия

коврики

У входных дверей ресторана имеются ковровые дорожки, проследите, чтобы они ежедневно тщательно вытряхивались и вычищались, не скапливали пыль и грязь на протяжении нескольких дней

Проверить наличие мусора в помещении

мусор

Перед открытием заведения мусорные корзины обязательно должны пустовать и освобождаться от мусора во время закрытия очередной смены

Работа с официантами: Проследить за порядком на столиках

столы

Обратите внимание на столы - они должны быть протерты (без пятен и разводов, без пыли), на каждом столике обязательно присутствуют специи, а салфетки аккуратно сложены в спецовник и всегда имеются в наличии

Проверить наличие необходимых приборов

Приборы

Проконтролируйте, чтобы во всех стейшинах ресторана столовые приборы находились в достаточном количестве, а официанты преподносили гостям их чистыми и натертыми в специальных спецовниках, без крошек и каких-либо загрязнений

Проследить за чистотой подносов

Подносы

Обязательно присмотритесь к подносам ваших официантов: перед началом работы они должны быть идеально вымыты, не иметь остатков жира и прочих загрязнений

Бар

Барная стойка

Оценить чистоту места для приготовления напитков - на чистоту. Ваша задача на этом этапе - проверить отсутствие посторонних коробок, личных вещей бармена и кассира, а также пыли на всех горизонтальных поверхностях. Точно также мусорное ведро рядом с барной стойкой должно быть пустым

Стекло бар

Обратить внимание на чистоту бокалов - Они непременно должны стоять на стейшине барной стойки в установленном порядке, не иметь следов от моющих средств и губной помады, регулярно промываться и не собирать пыль на внешней и внутренних поверхностях. Чистота под ковриками.

Просчитать количество бутылок и чайных приборов на полках

Бутылки точно также должны быть расставлены красиво, в продуманном порядке. Чашки, блюдца, ложки и свечи с подставками - есть в необходимом количестве

Пройти в отдел склада - в нашем случае под лестницу

В этом месте необходимо проверить наличие всех необходимых припасов и спиртных напитков в установленном количестве; следить, чтобы в помещении также регулярно проводилась влажная уборка, отсутствовали посторонние вещи и ненужный мусор

Отсортировать содержимое холодильника

Достаточно обзора внутренней среды - подтеки, следы: все должно вытираться и вымываться; просроченные продукты - выкидываться вовремя, засохшие фрукты - попасть в мусорную корзину, а морозильная камера стабильно работать - чтобы продукты не потеряли свои полезные св-ва и внешний вид

Температура

На всех холодильниках и морозилках - прописан температурный режим

Касса

Провести обзор внешнего вида кассиров

Очень важно, чтобы кассиры выглядели чисто и опрятно, униформа была выстиранной и выглаженной; у каждого сотрудника также обязательно должен быть свой личный бейджик

Размен

Пересчитать размен в кассе. Сделать запрос размена по четвергам

Проверить наличие чистоты кассового аппарата

Исправность оборудования кассира. Подогревающая панель включена.

Проконтролируйте, чтобы вещи ваших кассиров не были разбросаны в этой зоне, никаких посторонних журналов на месте кассы также быть не должно

КУХНЯ

Отследить чистоту раздачи

Не допускается наличие пятен от соусов, жирных следов при раздаче, крошки также должны отсутствовать

СТОП ЛИСТ

Проверить стоп лист со старшим смены

ЗАЛ

ТВ

работают, пыль отсутствует

Зелень

без пыли

Перила

Протертые, без разводов

Стекла

Стекла - ограждений, детской и вип - чистые без разводов

Подоконники

Чистые, без пыли

Меню

Чистые, протерты

Стейшины офици

Заполнены, протерты, ничего лишнего не имеется, тарелки под пиццу и подставки подготовлены

Тейбел тенты

актуальные, в необходимом количестве

Телефоны, кнопки и часы и паур банки

Работают. Заряжены

Меню бизнес

Заведено в ПОС. Распечатано в необходимом количестве

Детская

Оборудование

Работает

Пыль

Протерта - важно обратить внимание на трудно доступные места

Игрушки, пр.оборудование

нет сломанных

Бассейн

Чистота

Сетка

Качество натяжки и отсутствие разрывов

Батут

отсутствие разрывов, поломок и пр

Журналы

все журналы (завтра разобью по пунктам - заполнены)

Раздевалка

Пол

чистый

Стены

Чистые

Одежда, обувь

на вешалках, полках - как установлено. Ничего не валяется

После того как все проверю по чек-листу, нужно сесть "на дорожку" на диван и посидеть пару минут. Говорят это хорошая примета))). И в путь! Хорошей смены коллега!! PS люблю, целую - твоя Управляющая ♥

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?